

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1934

N° 22

THÈSE

POUR LE
DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
(Diplôme d'Etat)

soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1934

PAR

Paul BERTHAUD

NÉ A SAINT-NAZAIRE, LE 3 DÉCEMBRE 1867

DE L'HIPPOPHAGIE et du Cheval de Boucherie

JURY :

Président . **M. TANON**, *Professeur à la Faculté de Médecine.*

Assesseurs { **M. DECHAMBRE** } *Professeurs à l'École Nationale*
 { **M. VERGE** } *Vétérinaire d'Alfort.*

SAINT-NAZAIRE

IMPRIMERIE OUVRIÈRE, 45, Rue Villès-Martin

1934



Digitized by the Internet Archive
in 2026

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1934

N^o 22

THÈSE

POUR LE
DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
(Diplôme d'Etat)

soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1934

PAR

Paul BERTHAUD

NÉ A SAINT-NAZAIRE, LE 3 DÉCEMBRE 1867

DE L'HIPPOPHAGIE et du Cheval de Boucherie

JURY :

Président : **M. TANON**, *Professeur à la Faculté de Médecine.*

<i>Assesseurs</i>	{	M. DECHAMBRE	{	<i>Professeurs à l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort.</i>
		M. VERGE		

SAINT-NAZAIRE

IMPRIMERIE OUVRIÈRE, 45, Rue Villès-Martin

1934



PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT et M. H. VALLÉE

Directeur : M. E. NICOLAS

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général
honoraire des Ecoles Vétérinaires, P.-J. CADIOT, H. VALLÉE

Professeurs et Chargés de Cours

Anatomie descriptive des animaux domestiques	BRESSOU.
Physiologie, thérapeutique générale	MAIGNON.
Physique et Chimie médicales, toxicologie, pharmacie	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, Clinique, Zoologie	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, Clinique ; sémiologie et propédeutique ; jurisprudence	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, Clinique ; anatomie chirurgicale, médecine opératoire et ferrure	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine porcine et aviaire, Clinique ; médecine opératoire, obstétrique	LESBOUYRIES.
Pathologie générale et microbiologie, maladies microbiennes et police sanitaire, Clinique	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique, autopsie	PETIT.
Zootecnie et économie rurale	LETARD.
Agronomie, botanique et hygiène ; matière médicale	SIMONNET.
Industrie et contrôle des produits d'origine animale	VERGE.

Professeur Agrégé

M. SIMONNET

Chefs de Travaux

M. BERTHELON.	M. MONVOISIN.
M. GORET.	M. MOUSSU (R.).
M. CARPENTIER.	M. VALADE.

La Faculté de Médecine et l'École Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation ni improbation.

De l'Hippophagie

« La misère des hommes ne provient
« pas de l'ingratitude de la nature.
« Ses richesses, au contraire ; sont
« inépuisables. S'ils se montrent ca-
« pables de les faire produire ; ils ne
« savent pas les distribuer entre eux ».

L'AUTEUR.

INTRODUCTION



Le but de cette thèse est de montrer que la valeur alimentaire de la viande du cheval égale celle du bœuf.

Qu'au point de vue économique son appoint est d'importance, sa consommation allant toujours en augmentant. Une concurrence sérieuse existe entre les bouchers des deux spécialités ; dont le consommateur ne peut que profiter.

L'élevage aussi a tout à gagner, car l'engraissement étant rémunérateur, le cheval est réformé à la première occasion. Ses années de travail se trouvent grandement diminuées. Il faudra élever une plus grande quantité de sujets.

La viande de cheval étant la seule que l'on puisse faire ingérer à l'état cru, sans danger, est très employée en Médecine humaine.

Dans le traitement de la tuberculose, elle soutient le malade en le nourrissant. Aux convalescents elle apporte force et vigueur.



Historique



La viande du cheval et de l'âne a servi de nourriture à l'homme dès les temps préhistoriques. Piètrément dans son livre « Les chevaux dans les temps préhistoriques » cite des faits ne laissant aucun doute sur cette question.

Il dit, notamment : « Sur les fouilles de la Caverne de Lourdes, dans les Hautes-Pyrénées où les chevaux étaient très nombreux, tous les os longs étaient uniformément cassés, quelques-uns portaient encore la trace des entailles qu'avaient produits les instruments de silex dont les chasseurs se servaient pour détacher la peau des chairs ».

Evidemment, ces animaux servaient d'aliment aux populations primitives pyrénéennes. La plupart des os et surtout ceux du cheval portaient des traces bien évidentes faites par le tranchant des instruments destinés à séparer les chairs et à dépouiller l'animal. Ce sont des petites entailles rectilignes, linéaires et profondes. Il est à remarquer que c'est surtout dans le voisinage des articulations qu'elles sont apparentes. En effet, dans ce point, la peau n'est séparée des os que par des ligaments et quelques tendons. Tous les os longs sont cassés quelques-uns portent les traces de l'instrument qui a servi à cette opération. Il est probable qu'elle avait pour but d'enlever la moëlle contenue dans la cavité centrale.

Il est bien entendu que les ossements de Lourdes ne peuvent se rapporter qu'à des animaux vivants à l'état sauvage.

D'après HÉRODOTE, THUCYDIDE, Jules CÉSAR, DIODORE DE SICILE, la viande de cheval était recherchée par les Perses, les Grecs et les Romains.

Les Perses, à la suite des victoires qu'ils remportèrent sur NABUCHODONOSOR et sur BALTHAZAR ; et après la conquête des Mèdes, de l'Assyrie, de la Chaldée, de la Lydie, de l'Inde, etc. prirent au contact des vaincus ; leurs habitudes de luxe et d'intempérance. A la table des Rois et des riches on servait entiers de gros animaux rôtis, un chameau, un bœuf, un âne.

On trouve dans ARISTOPHANE, l'indication que les Grecs utilisaient de son temps, de nombreuses substances alimentaires comme viande de boucherie : l'agneau, le baudet, etc.

Chez les Romains, ce fut MÉCÈNE, favori d'AUGUSTE qui introduisit l'usage alimentaire de la viande d'ânon. GALIEN le célèbre médecin de Marc-Aurèle avait prôné les qualités de la viande de cheval.

Les voyageurs contemporains ont constaté très souvent le goût prononcé de beaucoup de peuples pour la viande des équidés. Ainsi par exemple d'après MADAME DE BOURBOULON la chair du cheval est le mets le plus estimé des Mongols. Le Kirghis qui se détournerait avec dégoût d'une bonne tranche de bœuf se réjouit à l'idée d'une grillade de cheval. C'est aussi le goût des kalmouks, d'après NOGUET.

L'hippophagie subsiste encore chez tous les peuples nomades de race mongolique ; possesseurs de chevaux et chez les Chinois. Elle remonte chez ceux-ci à une époque très ancienne puisque les protos mongols avaient domestiqué six espèces d'animaux dont l'un était le cheval, pendant la période proto-historique que les chinois ont personnifiée sous le nom de FI-HI.

ATKINSON dit à propos des Kirghises : les troupeaux de ces nomades sont immenses. Ils se composent de moutons, chèvres, vaches, chameaux, cavales, qu'ils comptent par dizaines de mille et qui constituent la dot de la fille à marier. De tout ce bétail, le cheval est le plus apprécié soit pour l'usage, soit pour la nourriture.

Les Gaulois nos ancêtres d'après Jules CÉSAR étaient de fervents hippophages. Ils transmirent cette coutume aux Germains leurs envahisseurs.

Les Scandinaves sacrifiaient les chevaux blancs à leur Dieu ODIN. Ils mangeaient, ensuite, la chair.

Dans l'histoire de la conquête d'Angleterre par les Normands, d'Augustin THIERRY, on trouve un passage qui corrobore ce dire : « Mal protégé par les Rois, les Ducs et les Comtes du pays qui souvent traitaient avec l'ennemi pour eux seuls, et aux dépens des pauvres, les paysans s'animaient quelquefois d'une bravoure désespérée et avec de simples bâtons ils affrontaient les Normands. D'autres fois, voyant toute résistance inutile, abattus ou démoralisés, ils renonçaient à leur baptême pour détourner la fureur des païens et en signe de leur initiation aux Dieux du Nord ils mangeaient la chair d'un cheval immolé en sacrifice.

A partir de cette époque, la consommation de la viande de cheval disparaît, on trouve même un certain dédain contre elle.

Si l'on en croit les historiens c'est à MOÏSE qu'il faudrait faire remonter l'interdiction première de la faire entrer dans l'alimentation.

Exemple : le passage suivant du « Lévitique » :

1° Et l'éternel parla à MOÏSE et à AARON et leur dit ;

2° Parlez aux enfants d'ISRAËL et leur dites : Ce sont ici les animaux dont vous mangerez ; d'entre toutes les bêtes qui sont sur la terre ;

3° Vous mangerez d'entre toutes les bêtes à quatre pieds, de toutes celles qui ont l'ongle divisé et qui ont le pied fourché et qui ruminent.

Dans la nomenclature faite par MOÏSE se trouve également le lapin, le lièvre, le porc, qui au dire de l'éternel sont souillés et non seulement défense est faite d'en manger mais même de toucher à leur chair morte. Si le cheval n'est pas compris dans cette nomenclature, il n'en est pas moins exclu car non seulement il ne rumine pas, mais il n'a pas le pied fourchu.

A une époque plus rapprochée, vers le V^e siècle on rencontre deux lettres adressées à SAINT-BONIFACE apôtre de la Germanie et rédigées contre l'usage de la viande de cheval, lequel usage lié à d'anciennes pratiques religieuses faisait alors obstacle à la propagation du christianisme dans le centre et le nord de l'Europe.

La première de ces lettres est du Pape GRÉGOIRE III et se termine par cette phrase : *Immendum enim est ; atque execrabile.*

La seconde due à son successeur ZACHARIE 1^{er} condamne particulièrement l'usage de trois gibiers ; savoir : le bièvre ou castor, le lièvre et le cheval sauvage.

Toutefois, la prohibition fut bientôt levée pour le lièvre ; mais le cheval resta toujours sous le coup de l'anathème, lancé sur lui par les successeurs de SAINT-PIERRE et chose curieuse à noter paraissant avoir pour origine la prescription dictée par l'Eternel à Moïse ; c'est que la prévention nourrie contre la viande de cheval s'étendait à tous les hommes maniant les dépouilles des chevaux morts.

Pendant le moyen âge, en effet, les écorcheurs comme on les appelait, ont été regardés comme une classe d'êtres infâmes que la société bannissait de son sein.

Ceux qui s'occupaient de soigner les animaux malades furent englobés dans cette réprobation ; et c'est ce qui explique pourquoi la médecine vétérinaire a été pendant longtemps considérée comme vile, et a été de ce fait presque entièrement négligée.

Bien des siècles se sont écoulés depuis la réprobation papale ; de nombreuses tentatives ont été faites pour ramener le sentiment général à une appréciation plus saine et plus bienveillante en faveur de cette viande.

Des hommes d'une notiriété incontestable s'en sont montrés les fervents prosélytes.

C'est certainement grâce aux efforts des GÉRAUD, PARMENTIER, HUZARD, PARENT-DUCHATEL et LARREY, RENAULT, GOUBAUX, LATOUR, DECROIX, DE DUMONT, Geoffroy SAINT-HILAIRE, que la viande de cheval a repris naissance en France.

Sa consommation existait depuis de nombreuses années dans plusieurs pays d'Europe. Elle différait sensiblement de l'hippophagie des Perses, des Grecs et des Romains.

Au Danemark, en Suède, en Allemagne, en Belgique, en Autriche ; on la mangeait par nécessité pour pallier à l'insuffisance des ressources en viande.

A Vienne, 10.000 chevaux étaient consommée annuellement. C'était à la date du 21 Octobre 1850 que le Ministère Impérial autrichien avait reconnu la viande de cheval comme pouvant servir de nourriture à l'homme.

En Allemagne c'était Berlin qui en consommait le plus. Le premier étal hippophagique date de 1847. De 400 chevaux abattus en 1854, le nombre des abatages a monté à 11.168 en 1907.

Chez nous, il faut arriver en 1856 pour assister au début des efforts faits par les fervents de l'hippophagie ; efforts qui devaient obtenir grâce à Geoffroy SAINT-HILAIRE de si grands succès.

En 1856, le Ministre de l'Agriculture sollicité par des hommes recommandables par leur science avait chargé MM. HUZARD et VERNOIS de faire un rapport pour savoir s'il y avait avantage ou inconvénient à utiliser la viande de cheval. Les conclusions du dit rapport étaient que malgré les exagérations, elle pouvait être « tolérée » si toutefois l'administration jugeait convenable de le faire.

Cette tiédeur dans les conclusions, ajoutée à l'avie du Conseil d'hygiène firent maintenir le *statu quo*.

Les fervents de l'hippophagie ne se tinrent pas pour battus. Les banquets où la viande de cheval était seule admise, et servie accomodée de différentes manières se multiplièrent.

Le plus célèbre du genre fut celui servi à Alfort en 1855, présidé par le D^r RENAULT.

Les invités étaient au nombre de onze, médecins, vétérinaires, journalistes, fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture.

Le Docteur Amédée LATOUR en fit un compte rendu élogieux.

D'autres banquets eurent lieu en province. Ils furent présidés à Toulouse par LAVOCAT. A Lyon, par Geoffroy SAINT-HILAIRE qui en profita pour dire : « J'ai maintenant, le droit d'affirmer que dans nos trois écoles vétérinaires on reconnaît dans la viande de cheval un aliment sain et de bon goût. »

En août 1864, PETIT, ancien vétérinaire de l'Armée d'Afrique fait une demande au Ministère de l'Agriculture et du Commerce, d'autorisation d'ouvrir un étal de boucherie pour la vente au détail de la viande de cheval.

Elle fut renvoyée à l'examen du Comité consultatif d'hygiène publique. A cette demande étaient jointes une lettre au Directeur de l'Agriculture et une autre au Préfet de Police, qui comme ses prédécesseurs se montrait peu favorable à l'autorisation demandée.

Une Commission fut nommée afin d'étudier la question. Amédée LATOUR en fut le rapporteur. Les Commissaires étaient MÉLIER, DAVESNES, BUSSY, TARDIEU, LEDUC.

Il est intéressant de donner les conclusions rédigées par A. LATOUR, le 22 novembre 1864.

1° La viande de cheval provenant d'animaux sains est un aliment salubre et nourrissant ;

2° Le Comité ne possède pas les documents suffisants pour se prononcer sur la valeur économique de l'introduction de la viande de cheval dans l'alimentation ;

3° L'introduction de la viande de cheval dans l'alimentation à la condition d'être sévèrement surveillée, ne paraît pas de nature à porter aucune atteinte à la santé publique ;

4° L'Administration peut trouver des moyens efficaces dans les dispositions prévues pour les autres viandes ;

5° Indépendamment de ces prescriptions, moyens de surveillance, abatage dans un local spécial ou séparé du clos d'équarrissage, apposition d'un timbre spécial sur les viandes destinées à la vente ;

6° Vente sous le nom de « viande de cheval » dans un local indiquant de façon apparente, la nature de la viande vendue ;

La Commission est donc favorable pour donner l'autorisation demandée. Aussi, le 9 juin 1866, l'Ordonnance du Préfet de Police rendait légale l'introduction dans l'alimentation de la viande des chevaux abattus.

Voici, en abrégé, cette ordonnance :

Paris, le 9 Juin 1866.

Nous, Préfet de Police,

Vu 1° les lois du 16, 24 août 1790 ; 19-22 juillet 1791 ;

2° Les arrêtés des Consuls des 12 Messidor an VIII et 3 Brumaires an IX ;

3° La loi du 7 août 1850 ;

4° Celle du 10 juin 1853 ;

5° Les demandes à nous adressées, à l'effet d'obtenir l'autorisation de débiter de la viande de cheval comme denrée alimentaire ;

6° Les rapports du Conseil d'hygiène publique et de salubrité : desquels il résulte, que la chair provenant de chevaux sains peut, sans inconvénient, être livrée à la consommation ;

7° La lettre de son Ex. le Ministre de l'Agriculture, en date du 17 décembre 1864, relatant l'avis du Conseil d'hygiène, considérant que l'usage de la viande de cheval pour la consommation s'est introduit en divers pays, sans révéler de dangers pour la santé publique, et que dès lors : il n'y a pas lieu de s'opposer aux tentatives qui pouvaient se produire dans le ressort de notre

Préfecture ; pour la mise en pratique de ce système d'alimentation, sous la réserve de certaines précautions assurant la salubrité des viandes mises en vente.

ORDONNONS, ce qui suit :

I

Le débit de la viande de cheval est permise ;

II

Les chevaux seront abattus dans des tueries spécialement autorisées ;

III

Le transport, la vente, la mise en vente de viande de cheval en provenance des clos d'équarrissage est interdite ;

IV

Il ne pourra être procédé à l'abatage des chevaux destinés à la consommation qu'en présence d'un Vétérinaire ou d'Inspecteurs commis à cet effet par le Préfet de Police ;

V

Visite du Préposé avant et après l'abatage. Examen des viscères... ;

VI

Concerne l'estampillage... ;

VII

Transport des animaux en demis et par quartiers avec pieds adhérents ;

VIII

Sont considérés comme impropres à la consommation les chevaux morts naturellement ou abattus en état de fièvre par suite de blessures. Ceux qui sont atteints d'une maladie quelconque, de plaies purulentes ou d'abcès même au sabot.

Sont également exclus, les chevaux dans un état d'extrême amaigrissement ;

IX

Expertise en cas de contestation de saisie ;

X

Les animaux saisis sont envoyés à l'équarrissage d'Aubervilliers aux frais du propriétaire ;

XI

Les viandes ayant reçu l'estampille d'inspection seront transportées à l'étal dans des voitures closes ;

XII

Les étaux affectés au débit de la viande de cheval seront indiqués au public par une enseigne en gros caractères indiquant leur spécialité ;

XIII

Le colportage de la viande est interdit.

Défense est faite de vendre cette viande partout ailleurs que dans les établissements admis pour ce genre de commerce ;

XIV

Concerne les restaurateurs. Ils ne pourront pas vendre de la viande de cheval sans l'indiquer au client.

J'ai tenu à citer cette ordonnance, car malgré ses 70 ans, bien des articles sont encore en usage aujourd'hui.

De la Viande de Cheval

Sa consommation

De 1866 à 1869 à Paris, le chiffre des abatages annuels n'atteignit pas 3.000 solipèdes. Mais durant la guerre 1870-1871, on en consomma 65.000.

Cette dure expérience forcée fit faire un grand pas dans la vulgarisation de Phippophagie.

En 1872, le nombre des chevaux livrés à la consommation est déjà de 3.732. Il atteint 11.319 en 1878 ; 13.475 en 1888 ; 21.476 en 1898 ; 25.059 en 1900 ; 31.342 en 1902 ; 44.279 en 1904 ; 56.856 en 1906 ; 60.000 en 1926 et enfin, 73.421 en 1929.

A l'Abattoir de Saint-Nazaire il était abattu :

78 chevaux en 1896	—	110 chevaux en 1900	
86	»	1905 — 238	» 1910
303	»	1913 — 628	» 1918
405	»	1923 — 474	» 1925
576	»	1926 — 505	» 1928
609	»	1929 — 606	» 1930

pesant, viande nette, 149.799 kilos.

La même année, le nombre des bovins adultes abattus était de 2.125 pour un poids net de 503.464 kilos.

La consommation totale des viandes ; c'est-à-dire celles de toute nature, abattues à l'Abattoir ou en provenance du dehors était de 1.661.131. La viande de cheval consommée représente donc le dixième de ce poids.

D'après la Revue de l'Association des producteurs de viande, le nombre des chevaux abattus en France dans les abattoirs serait de 300.000. Dans ce nombre sont compris également les chevaux importés des pays étrangers et de nos colonies du Nord Africain. Le cheptel chevalin étant de 2.900.500.

Il est facile après cette énumération de se rendre compte de la rapidité avec laquelle s'est développée la consommation.

Qualités de la Viande de Cheval

Ses partisans ne tarissaient pas en éloges pour vanter ses qualités au point de vue alimentaire.

D'après « de Dumast » la viande de cheval n'est ni répugnante à l'œil, ni désagréable au goût. Son aspect, diffère peu de celle du bœuf, sa saveur est agréable. Elle est égale, sinon supérieure d'après quelques-uns.

Pour le baron LARREY, l'illustre chirurgien du 1^{er} Empire, son goût est agréable ; seulement elle est plus ou moins filandreuse selon la maigreur et l'âge de l'animal.

Le célèbre médecin se plaisait à reconnaître les nombreux services rendus par elle à l'alimentation des troupes en campagne. Au siège d'Alexandrie, lorsqu'il fut isolé dans l'Ile Lobau ; il fit usage de la chair des chevaux pour redonner de la vigueur à ses convalescents. « PARENT-DUCHATEL » disait « nous ne pouvons disconvenir que cette chair ne soit bonne et fort savoureuse. Entre elle et celle du bœuf, il n'y a pas une différence sensible.

« Amédée LATOUR » dans les conclusions du rapport qu'il adressait au Ministre de l'Agriculture, en 1864, disait : « Il est impossible de distinguer le goût des consommés de cheval de celui des bouillons de bœuf les plus riches.

Enfin, l'avis de SANSON est : qu'un bon filet d'âne, de mulet ou de jeune cheval convenablement préparé et cuisiné est un mets délicieux, plus délicat même que le filet de bœuf.

Après l'opinion de ces zélés hippophages, il est de toute justice de donner l'avis de quelques critiques très autorisés.

Voici ce que disait, en 1908 notre confrère A. MOREAU, grand spécialiste de l'Inspection sanitaire :

Les apôtres de l'hippophagie se sont longuement et éloquentement étendus sur les avantages économiques de l'utilisation de la viande de cheval dans l'alimentation humaine ; sur ses qualités culinaires qu'ils n'ont pas craint ; de la déclarer supérieure à celle du bœuf.

La valeur réputée supérieure de l'extrait de viande, du bouillon, du rôti de cheval, comparés aux préparations données par la viande de bœuf, nous dirons avec BAILLET qu'en voulant trop prouver on ne prouve rien. Nous voudrions, disait le savant vétérinaire de Bordeaux, qu'avant d'émettre une opinion aussi flatteuse, on se plaçât dans les conditions les plus ordinaires dans lesquelles doit se faire l'usage de la viande de cheval, et qu'on n'oubliât pas surtout qu'elle est appelée à être consommée sous les formes les plus simples et avec les ressources les plus modestes que puisse offrir l'art culinaire.

Les hygiénistes qui ont traité cette question accordent à la viande de cheval les qualités d'un aliment sain et facilement assimilable, mais à la condition que l'animal qui la fournit ne soit ni trop âgé, ni malade, ni surmené ; ce qui ajoutent-ils est le cas exceptionnel.

Le Dr MOREAU termine par ces conclusions : les chevaux jeunes, abattus après un traumatisme reconnu incurable donnent des viandes se rapprochant beaucoup de la viande de boucherie proprement dite, mais dans ces conditions exceptionnelles, la viande de cheval ne

possède point ces incomparables qualités de saveur, d'arôme, de tendreté dont elle a été parée par les apologistes bien intentionnées.

Ces critiques étaient justes au moment où le D^r MOREAU les formulait, c'est-à-dire il y a 25 ans. Aujourd'hui, elles n'ont plus leur raison d'être.

La qualité « boucherie » des chevaux a suivi la même progression que la motorisation. A mesure que le nombre des autos augmentait, celui des chevaux diminuait, surtout dans les Villes. Ceux d'un modèle léger, aux allures rapides disparaissaient complètement. Seuls les « traits » à la démarche lente, résistaient à la concurrence.

La journée de travail de huit heures appliquée aux humains leur était salubre et améliorait très sérieusement leur valeur comme bêtes de boucherie.

Les surmenés, aux blessures multiples, à la maigreur voisinant souvent avec l'éthisie dont l'équarrissage méritait d'être la fin bien plus que l'abattoir, disparaissaient complètement.

A l'abattoir de Saint-Nazaire, il n'est plus abattu que de véritables chevaux de boucherie. Les trois quarts sont de première qualité. Ils ont de la graisse de couverture, pourtant assez rare chez le cheval. Sur la paroi abdominale, également, une couche épaisse rappelle la panne du porc.

Le sexe n'a pas d'influence sur la qualité de la chair. Il en est, également, de l'âge. La viande de l'animal âgé est rarement dure. La cause probablement provient de sa richesse en oléine.

J'ai eu l'occasion, il y a quelques mois ; de faire manger dans un milieu, tout à la fois d'amis et de fins gourmets, le filet d'une poulinière âgée de 17 ans, de qualité extra.

Tous ont trouvé, malgré le préjugé, que certains avaient contre cette denrée, qu'elle était succulente et valait le filet du meilleur bovin.

On peut donc conclure qu'au point de vue gastronomique, les deux viandes se valent. J'ajouterai même qu'il est très difficile de les différencier quand elles sont apprêtées.

J'en ai fait bien souvent l'expérience. La plus probante est celle-ci : pendant la dernière guerre, j'avais avec moi, à l'échelon du 102° R. A. L. un vieil ami d'enfance, remplissant les fonctions de Major et un jeune lieutenant. Le premier avait un faible pour la viande congelée de bœuf ; le second pour celle de cheval. Les occasions de manger de ce dernier étaient, hélas, très fréquentes.

Un jour, après avoir mis notre cuistot dans le complot, je fis servir au Docteur du filet de cheval et au camarade Lieutenant, un morceau semblable de bœuf congelé. Pendant qu'ils dégustaient l'un et l'autre leur grillade, ils vantaient à qui mieux mieux, le goût exquis de leur mets préféré et à la fin du repas, je leur avouais le résultat de mon expérience.

Ils convinrent de bonne foi qu'il était très difficile de les distinguer l'une de l'autre, quand elles étaient d'une qualité égale.

Sa vente

La viande de cheval est vendue dans des magasins spéciaux portant l'enseigne « Boucherie chevaline ». La plupart ne vendant qu'elle.

Les locaux sont souvent aménagés avec un certain luxe. Les murs sont revêtus d'un carrelage en céramique aux couleurs chatoyantes.

Le sol est formé d'un dallage en granito, facile à tenir propre.

Quelle évolution ! depuis ces boutiques du début, aux parois sales, aux parquets de bois exhalant des odeurs nauséabondes, rappelant celles des ménageries mal tenues.

Dans ma ville et les communes environnantes, il y avait une seule boucherie hippophagique en 1896. Il y en a 10 en 1933. Toutes plus luxueuses et plus propres les unes que les autres.

A Paris et ses environs, le nombre des boutiques était de 48 en 1874. Elles sont de plus de 1.200 aujourd'hui.

La viande de cheval a sa clientèle spéciale, fidèle et nombreuse ; la mangeant par goût et non par économie. Elle n'est plus la viande du pauvre, car il faut bien le dire, son prix est très voisin de celle du bœuf. Le filet se vend 22 à 24 francs le kilo. Le faux filet, Rumsteak, 14 à 18 francs. Il est vrai qu'elle subi une préparation spéciale avant la vente. Elle est débarrassée des os, tendons, nerfs, veines, et aponévrose, même de sa graisse.

Le beefsteak est consommable dans sa totalité, étant sans déchets.

Inspection Sanitaire

Les solipèdes conduits aux abattoirs sont visités avant et après l'abatage. Les animaux dont la viande est insalubre, sont saisis et envoyés dans un clos d'équarrissage après dénaturation.

Les saisies sont règlementées, à Paris, par les ordonnances de police des 9 juin 1866 et 15 juin 1903. A Saint-Nazaire, par le règlement général des abattoirs de 1903. Il dit :

Art. 70. — Toute personne qui voudra se livrer au commerce des viandes de cheval, âne et mulet devra faire à la Mairie, une déclaration préalable indiquant le local où la vente de la viande aura lieu.

Art. 71. — Interdiction est faite au propriétaire ou gérant d'une boucherie chevaline de vendre dans la même boutique, d'autres viandes de boucherie. On tolérera, cependant, la vente des viandes de porc, veau, mouton et chèvre.

Les viandes de cheval, âne et mulet devront porter, ostensiblement, des fiches indiquant leur nature.

Art. 72. — Tout étal où se débite de la viande de cheval doit être pourvu d'une enseigne où cette spécialité soit très lisiblement indiquée.

Art. 73. — Tout cheval, âne et mulet destiné à la consommation, devra, avant l'abatage, être visité par l'Inspecteur.

Art. 74. — Tout cheval, âne et mulet, devra être abattu à l'abattoir de la Ville.

Bien des interdictions contenues dans les Ordonnances de police et les règlements municipaux sont devenus illégales. Ainsi, un jugement rendu par le Conseil d'Etat dit dans ses conclusions, que c'est aliéner la liberté du commerce que de défendre à des bouchers de vendre dans un même local, des viandes de bœuf et de cheval.

De même, qu'il me semble illégal d'obliger un boucher hippophagique à ne vendre que des animaux abattus à l'abattoir de la Ville où se trouve son étal, car c'est lui interdire la vente de la viande de cheval en tant que viande foraine.

Pour ma part, j'en tolère depuis longtemps l'introduction en ville à condition, toutefois, qu'elle soit accompagnée d'un certificat vétérinaire. C'est une décision très logique, car il faut reconnaître avec A. MARTEL que la viande foraine de cheval n'est pas plus dangereuse pour la consommation que celle des autres animaux.

La loi du 7 juillet dernier, sur la prophylaxie de la tuberculose chez les bovidés et sur le contrôle de la salubrité des viandes, dit, en son art. 12 : « sont interdites, l'exposition, la circulation, la vente l'utilisation directe ou indirecte, des viandes fraîches ou frigorifiées ne portant pas l'estampille, etc. »

La viande de cheval est donc, à juste raison, traitée comme toutes les autres viandes foraines. Elle devra, comme elles, être revêtue d'une estampille du contrôle sanitaire de la commune d'origine.

Au début de la vente de la viande des solipèdes, le pourcentage des saisies était énorme.

Ainsi en 1900, j'en saisissais 3701 kilos sur un poids total de 34.860 kilos, soit environ, 11 %.

En 1930, les saisies se rapprochent très sensiblement, de celles faites aux autres espèces animales. Elles sont de 1.754 kilos pour 149.799 kilos, soit, un rapport de 1/80^e environ contre 12.000 kilos pour un poids total de 1.661.131, ce qui fait 1/140^e.

Caractères de la Viande de Cheval

Elle a une coloration rouge brun, se fonçant du jour au lendemain (couleur rouillée). Elle adhère ou colle aux doigts qui la malaxent.

Le muscle est tendre et très friable. Il se laisse facilement traverser par le pouce et l'index qui le compriment. La surface de section prend un aspect huileux et comme vernissé, car l'oléine se répand sur toute l'étendue de la coupe. Le persillé est absent.

La coloration foncée n'est pas due à l'alimentation, mais plutôt à l'exercice, au travail. L'âge a une influence marquée. Chez les jeunes, elle est plus claire.

La viande de l'âne et du mulet est plus fine, surtout la première, que celle du cheval. Elle entre dans la composition des fameux saucissons de Lyon et d'Arles.

Caractères distinctifs des Bovins et des Équidés

1° Les animaux sont présentés en demie ou par quartiers.

Il suffit de se rappeler que le cheval possède 18 côtes et le bœuf 13. Que le bord supérieur de son encolure présente un amas de tissu fibro-grasieux qui n'existe pas chez les grands ruminants. En moitiées, le cadavre offre, en outre, un autre caractère distinctif. Chez le cheval, le ligament cervical est en lames triangulaires, tandis que chez le bœuf, il laisse voir quatre grandes dentelures comprises entre la crête occipitale externe et l'apophyse épineuse de la 4^e vertèbre du cou. Enfin, les quartiers de derrière du cheval se reconnaissent d'emblée à la forme arrondie des régions fessières.

Si l'examen ne peut porter que sur des morceaux, l'ostéologie rendra de précieux services.

Voici les différences les plus importantes.

Celles du tronc portent sur le nombre et la conformation des différentes pièces de la tige rachidienne et sur le nombre et la conformation des côtes.

Les vertèbres cervicales sont en nombre égal de sept ; mais elles n'ont pas la même conformation ; d'une façon générale, on peut dire que les vertèbres cervicales des chevaux sont plus courtes et plus larges que celles des bovidés. Elles sont aplaties dans le sens antéro-postérieur et présentent un plus grand développement des éminences d'insertion. Outre ces généralités, on peut signaler les particularités suivantes :

L'apophyse épineuse de l'Atlas des bovins ne présente pas comme chez les équidés de trou trachélien.

L'apophyse odontoïde de l'axis est conique chez le cheval, cylindrique chez le bœuf. L'apophyse épineuse bifurquée en arrière chez le premier, est simple chez le second.

Les vertèbres dorsales sont au nombre de 18 chez les équidés, de 13 chez les bovins où elles sont plus épaisses avec une apophyse épineuse plus large.

Les vertèbres lombaires au nombre de 6 dans les deux espèces, sont plus longues et plus épaisses avec les apophyses transverses beaucoup plus développées chez les bovins que chez les équidés.

Le sacrum des bovins est beaucoup plus volumineux et beaucoup plus courbé que celui des équidés ; ses apophyses transverses sont toutes soudées.

Les vertèbres coccygiennes au nombre de 16 à 20 chez le bœuf sont plus volumineuses et plus tubéreuses que chez le cheval où on en compte 15 à 18.

Les côtes, au nombre de 18, chez les équidés, 8 sternales et 10 asternales ; sont fortement cintrées, arrondies, épaisses, à gouttière sus costale très prononcée ; chez les bovins elles sont moins cintrées. plates, et beaucoup plus larges ; on en compte 13, 8 sternales et 5 asternales.

Les différences ostéologiques des membres sont nombreuses ; d'une façon générale, les os des bovins sont plus épais et à canal inédullaire plus développé que ceux des équidés. Le tissu osseux réticulé qui tapisse le canal inédullaire des os longs des équidés fait défaut chez les bovins.

Le scapulum ou os de l'épaule des bovins, est plus nettement triangulaire que celui des équidés. L'épine scapulaire augmente d'élévation jusqu'au niveau du col, où elle se termine brusquement par l'acromion. Elle divise la face externe de l'omoplate en deux fosses qui ont le rapport de 1 à 3. Chez les équidés, au contraire, l'épine scapulaire a son maximum de hauteur vers le milieu de l'os ; elle dessine deux fosses qui sont dans le rapport de 1 à 2.

L'humérus des bovins est plus long et plus infléchi que celui des équidés ; il possède une coulisse bicipitale toujours simple, alors qu'elle est double chez ces derniers.

La coupe de l'avant-bras des bovins montre la section du radius de forme elliptique et la section du cubitus qui possède un canal médullaire.

Chez les équidés au contraire la section du radius est manifestement arrondie ; la section du cubitus est représentée par une surface triangulaire, dépourvue de canal médullaire.

Le carpe des bovins diffère de celui des équidés en ce qu'il est constitué par 6 os au lieu de 8.

La coupe de la symphyse ischiopubienne offre une convexité tournée en bas chez les bovins, tandis qu'elle est presque rectiligne chez les équidés.

La coupe du fémur donne une surface de section nettement arrondie chez les équidés, tandis que chez les bovins, elle rappelle la section d'un prisme triangulaire d'arêtes arrondies. Chez ces derniers, la tête du fémur est plus nettement séparée du corps de l'os par un col plus allongé.

Le jarret des bovins est formé de 5 os répartis en 3 rangées, tandis que chez les équidés, il est formé de 6 à 7 os répartis seulement en deux rangées.

Les principales différences viscérales portent sur les organes suivants :

La langue des bovins se distingue par l'énorme développement des muscles qui la forment, elle est garnie de papilles coniques à étui corné qui la rendent très dure au toucher. Chez les équidés, elle est plate et spatulée dans son extrémité libre ; sa face supérieure est lisse et dépourvue de papilles.

Le foie des bovins est épais, volumineux, à peine échancré dans sa périphérie et pourvue d'une vésicule biliaire ; chez les équidés, la vésicule biliaire fait défaut et le foie est nettement divisé en trois lobes par des scissures profondes.

Les reins des bovins ont une forme allongée ; ils sont lobulés et constitués de quinze à vingt petits reins secondaires. Chez les équidés, au contraire, ils sont lisses.

Le cœur des grands ruminants est plus régulièrement conique que celui des solipèdes. Il offre trois sillons longitudinaux et un ou deux petits os dans la zone aortique, tandis que chez les derniers, les sillons sont au nombre de deux et les petits os font défaut.

Usage Thérapeutique

L'hippopozomothérapie est très en honneur de nos jours. La viande est employée à l'état cru après avoir été hachée et incorporée avec divers ingrédients qui en permettent l'ingestion aux malades ou aux convalescents.

La viande de cheval est la seule que le médecin puisse faire ingérer à l'état cru, sans craindre ni la tuberculose, ni la fièvre charbonneuse, ni les affections parasitaires : cysticercose, trichinose, etc...

On a beau chercher dans le domaine des maladies parasitaires dangereuses pour l'homme et dans celui des infections microbiennes transmissibles à l'espèce humaine, on ne voit que 3 maladies susceptibles non pas d'être données par la viande infectée, mais seulement offrir des dangers au point de vue des manipulations.

Dans un rapport du professeur VALLÉE, au Conseil supérieur d'hygiène, il est parlé de morve, de tétanos, et de rage.

Ce rapport date de 1913, à une époque où il y avait encore de la morve en France. 6 cas sur des animaux de boucherie à Paris, pour 121 en province. Les conditions sanitaires actuelles sont bien changées. La morve a disparue. Depuis 1925, le service sanitaire de la Seine n'en a pas constaté un seul cas, sur un contingent de 380.000 chevaux.

Le corps médical peut donc, sans crainte, conseiller l'usage de la viande crue de cheval.

L'Assistance publique a pu livrer pour ses malades à Paris et dans les Communes suburbaines, des quantités de viande de cheval qui vont en s'accroissant chaque année depuis la guerre, ainsi que l'indiquent les chiffres suivants

1925	—	133.899 kilos
1926	—	133.741 kilos
1927	—	146.773 kilos
1928	—	146.425 kilos
1929	—	146.884 kilos
1930	—	151.783 kilos
1931	—	160.621 kilos

Du Cheval de Boucherie

Les zélés hippophages du siècle dernier ne reconnaîtraient plus aujourd'hui l'animal de boucherie dont ils prênaient avec tant de ferveur la qualité de la chair.

Au lieu du cheval vieux, étique, aux muscles émaciés ; ils trouveraient un animal en bon état d'entretien, souvent gras et rarement hors d'âge. Enfin, comme je le disais, précédemment, un véritable animal de boucherie.

L'évolution, économique et sociale, que nous avons subie a bien amélioré son sort. Son travail est devenu moins pénible ; d'une durée beaucoup plus courte, surtout dans les villes, grâce à l'application de la journée de huit heures.

Les routes mieux entretenues, aussi bien à la campagne qu'à la ville, diminuent ses efforts. Toutes ces causes expliquent son bon état d'entretien : aussi quand une cause de réforme apparaît, il y a peu de soins à lui donner pour parfaire son engraissement. Son propriétaire, dès lors, n'a plus intérêt à faire appeler son vétérinaire s'il se place au point de vue économique. C'est la solution qu'il prend le plus souvent.

On ne rencontre plus de ces chevaux aux tares multiples : telles que : vessigons, mollettes, éparvins, seimes, etc. et aux membres portant des traces de pointes de feu aux dessins variés, légués par les vieux hippiâtres. Les opérations du pied, javart, clou de rue, bleime supprimée ne se font plus que très rarement.

Elles coûteraient presque toujours un prix plus élevé que la valeur marchande du blessé pour la boucherie,

La chirurgie vétérinaire tend donc à disparaître. Il faut que nous en prenions notre parti. Heureusement que « l'évolution » répare quelquefois les préjudices qu'elle cause. Si le vétérinaire chirurgien disparaît ; il peut être remplacé par l'hygiéniste, à lui de s'adapter aux circonstances.

Nos écoles l'ont déjà fait.

L'enseignement : « inspection des viandes » est maintenant beaucoup plus important qu'il était au temps où j'étais à Alfort. Je m'en suis rendu compte en lisant celui très complet, professé dans cette école par M. le Professeur VERGE.

Les chevaux atteints de maladies chroniques ; emphyseme pulmonaire ; affections cardiaques, fluxions périodiques des yeux, ont également disparus. On ne rencontre plus de poussifs ni d'aveugles.

Une troisième cause de réforme, c'est l'âge avancé. Dès que les années commencent à se faire sentir et que son travail s'en ressent, il est aussitôt livré à la boucherie.

Toutes ces causes réunies m'ont permis de constater que dans nos villes, la durée de travail d'un cheval a diminué d'un bon tiers. Elle n'excède guère 6 ans.

Le cheval de boucherie est vendu en ce moment, de 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo, poids vif. Ce prix est assez rémunérateur si l'on veut bien tenir compte de l'amortissement de son prix d'achat, par ses années de travail.

L'engraissement du cheval, qui n'existait pour ainsi dire pas, il y a une quinzaine d'années, se pratique maintenant sur une grande échelle. Il est fait soit à l'écurie par le propriétaire de l'animal réformé, soit par le cultivateur, soit par le boucher. Ces derniers ont des prairies où ils les mettent au printemps. L'hiver, ils les soignent à l'écurie avec des racines : betteraves et rutabagas, surtout.

Il est facile de comprendre que dans ces conditions, le cheval donne une viande qui égale en qualité celle des autres animaux.

Poulains. — Le poulain donne une viande de boucherie très appréciée dans certaines régions, beaucoup moins dans d'autres.

Ainsi, Saint-Nazaire et Nantes, en consomme très peu, tandis qu'à Brest et Angers, c'est le contraire.

Elle a les avantages et les inconvénients des viandes jeunes. Elle est à la viande de cheval ce qu'est le veau broutard à celle du bœuf.

La boucherie en achète beaucoup dans les régions de grandes « productions chevalines telle que la Bretagne. Pour en donner une idée, je me permets de citer le passage suivant pris dans un journal agricole donnant la mercuriale au 15 décembre des foires du Finistère ».

« Une très grande partie des poulains de l'année est vendue pour la boucherie, entre 150 et 550 francs la pièce en qualité moyenne et ordinaire et actuellement les ordinaires valent de 350 à 550 francs, les moyens de 5 à 650 francs et les bons seulement sont vendus dans le commerce entre 700 et 900 francs.

« Il est à penser que l'an prochain, les cours seront meilleurs, car les juments pleines sont deux fois moins nombreuses cette année ».

J'ai aussi voulu avoir l'avis de celui de nous qui est le mieux placé pour juger le commerce du poulain de boucherie, notre aimable confrère, Directeur de l'abattoir de Brest, le Docteur ESCLAUZE. Voici ce qu'il m'écrivit : le grand nombre de poulains sacrifiés à l'abattoir de Brest ou introduits comme viandes foraines provenant exclusivement de l'abattoir de Landerneau et très exceptionnellement de celui de Landivisiau, tient

à ce que Brest est le centre où l'on puisse sacrifier et faire consommer les produits de l'élevage intensif du Léon et de la Cornouaille.

Dès que l'éleveur est fixé sur la valeur et l'avenir probable du produit qui vient de naître chez lui, il n'hésite pas à le vendre pour la boucherie si ce jeune animal ne répond pas à ce qu'il désire où s'il constate des tares ou des défauts de conformation qui diminueraient plus tard la valeur marchande de son élève. C'est la sélection. Le plus grand nombre de jeunes dont la conformation ne répond pas au standard de la race est envoyé à la boucherie le plus vite possible.

De même, tout élève accidenté dont la remise en parfait état paraît douteuse, ou qui entraînerait trop de frais est livré aux bouchers hippiques. En somme, les éleveurs cherchent à diminuer le plus possible des frais d'élevage et à ne pas nourrir inutilement des animaux qui ne leur donneraient pas satisfaction ».

Pour terminer, je citerai l'avis de MALLET d'Angers : « ce qui frappe dans la consommation du cheval, c'est le nombre croissant des poulains abattus. D'autre part, le cheval de boucherie est moins âgé qu'autrefois. On réforme plus jeune, le moindre accident, la plus petite tare qui exigeraient un traitement prolongé, et aléatoire font diriger l'animal sur l'abattoir ».

Il est permis de juger après cela du service immense rendu ; à l'élevage par cette destination. Elle n'est pas rémunératrice c'est entendu, mais elle permet de retirer du commerce une partie importante de sujets dont on ne saurait que faire. Totalement cet exode permettra de vendre les restants un prix beaucoup plus élevé qu'il ne l'aurait été si la marchandise inférieure était restée sur le marché.

Si ce n'est pas le remède à la crise que subit l'élevage, c'est et ce sera toujours un heureux palliatif. Voici le tableau récapitulatif des chevaux et poulains abattus aux abattoirs de Brest et d'Angers, pendant les trois dernières années

ABATTOIR DE BREST

	1930		1931		1932	
	Nombre	Poids	Nombre	Poids	Nombre	Poids
Chevaux	539	126.565	421	106.934	391	99.314
Poulains	1.942	349.570	1.008	206.640	1.090	218.000

Viande foraine

Chevaux	203	50.735	188	47.752	154	39.116
Poulains	231	46.370	143	29.315	121	24.200

ABATTOIR D'ANGERS

Chevaux	1.274	336.790	1.075	292.237	1.001	274.646
Poulains	395	53.325	540	72.900	789	106.515

Qualité. — La valeur du cheval de boucherie varie suivant : son état d'engraissement, sa race, son âge. Il y en a de trois qualités.

Première qualité. — Animaux en bon état d'engraissement jeunes, à la musculature très dense, dans les quartiers postérieurs. Les animaux de « demi-sang » sont les plus appréciés, car chez eux, les muscles sont plus développés ; la graisse abdominale moins abondante ; l'ossature moins pesante. Le rapport en viande est plus élevé que chez les traits, de même qualité.

Deuxième qualité. — Chez ceux-ci, la graisse est moins abondante. Ils sont moins bien faits de viande. D'origine plus commune et aussi plus âgés, on peut classer tout spécialement les chevaux entiers dont la viande est moins fine et plus dure.

Troisième qualité. — Animaux maigres, vieux, usés, aux muscles atrophiés. Leur chair sert souvent à confectionner le saucisson que le boucher hippophagique fait lui-même et vend à son étal.

Le rendement en viande, du cheval de boucherie, est à peu près le même à qualité égale, que celui du bœuf. Il varie de 50 à 65 %. J'ai constaté, sur un cheval de trait extra, le rendement suivant : pour un poids vif de 716 kilos, 460 kilos de viande nette, soit un rendement de 64,2.

Cinquième quartier. — Le cinquième quartier est beaucoup moins important chez le cheval que chez le bœuf. Voici le rendement pratiqué à l'abattoir de Saint-Nazaire :

Cheval	Bœuf
Langue et cervelle.....	10 25
Foie	12 25
Cœur	10 12 50
Ventre, intestin grêle	3 50 16
Suif	4 20
Os, sang, pieds, pour mémoire	
Cuir	40 80
	79 50 178 50

Ces prix s'entendent pour des animaux de 500 kilos poids vif, en très bon état d'engraissement ayant coûté :

— le cheval 2 fr. 25 × 500 =	1125 fr.
— le bœuf 3 fr. × 500 =	1500 fr.

Pour le premier, le cinquième quartier donne donc 6,6 % du prix d'achat, pour le second, 12 %.

Chez le cheval, il ne peut donc pas avoir une grande influence sur le prix de revient du kilo de viande. Les abats d'après les chiffres cités plus haut, se vendant à des prix très bas et encore difficilement.

La production des bons animaux en France n'est pas suffisante pour satisfaire les exigences du marché. Nous

sommes obligés d'avoir recours à l'importation, soit de pays étrangers, soit de nos colonies de l'Afrique du Nord.

Nous avons importé jusqu'en 1930, sous forme de viande fraîche, les quantités suivantes :

En 1925 —	6.769.000	quintaux	représentant	26.800	animaux
1926 —	4.254.000	»	»	15.842	»
1927 —	3.900.000	»	»	14.184	»

A cette époque, les droits de douane furent élevés, à un tel tarif qu'ils devinrent prohibitifs et l'importation des viandes fraîches fut supprimée. Elle fut remplacée par l'introduction des animaux vivants.

En 1930, il en fut importé 34.428 ;

En 1932, il en fut importé 25.071.

Dans les 7 premiers mois de 1933, 10.949.

Le contingentement pour le 4^e trimestre n'est plus que de 3.000 têtes.

Les principaux pays qui exportent régulièrement, sont

Le Danemark, la Lithuanie, la Pologne, la Hongrie, la Hollande, la Yougoslavie et assez souvent l'Italie, l'Espagne, la Roumanie, la Belgique, l'Irlande et l'Allemagne.

La viande de cheval est devenue indispensable aux classes moyennes et ouvrières, aux familles nombreuses et aux malades.

La boucherie chevaline est devenue indispensable à l'élevage et au commerce des chevaux. Si elle venait à périlcliter ou à disparaître, ce serait une aggravation terrible de la crise chevaline, dont on ne pourrait mesurer les conséquences.

CONCLUSIONS

1° Le cheval a dû être un des premiers animaux utilisé pour la nourriture de l'homme ;

2° Dans l'antiquité, tous les peuples se sont alimentés de la chair des équidés. Celle de l'âne était même très recherchée et servie dans les grands festins ;

3° Au début du christianisme, sa consommation s'est trouvée en regression par suite d'une défense de l'employer émanant des Pères de l'Eglise ;

4° Les peuples païens l'ont toujours utilisée ;

5° Il a fallu, en France, une campagne très dure pour la faire consommer à nouveau. C'est grâce à la volonté, à l'énergie de quelques médecins et vétérinaires, que les préjugés contre elle ont disparu ;

6° La qualité de la viande de cheval a fait de très grands progrès depuis une dizaine d'années, surtout. Elle est égale, sinon supérieure à celle du bœuf.

7° Elle est la seule viande que le Médecin puisse faire ingérer à l'état cru, par ses malades, sans risques de contamination.

8° L'utilisation du cheval à la boucherie restera d'un grand secours pour l'élevage. Si sa consommation devenait à diminuer ou à disparaître, il est probable, pour ne pas dire certain, que son élevage aurait le même sort.

VU : *Le Doyen,*
ROUSSY.

VU : *Le Président,*
TANON.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :
Le Recteur de l'Académie de Paris,
S. CHARLETY.

BIBLIOGRAPHIE

- C. A. PIÉTREMENT. — Les chevaux dans les temps préhistoriques et historiques.
- SANSON. — Dictionnaire de Médecine, de chirurgie et d'hygiène vétérinaires.
- L. BAILLET. — Traité de l'Inspection des viandes de boucherie (*Paris* 1880).
- V. GALTIER. — Manuel de l'Inspection des abattoirs et des viandes (*Paris* 1904).
- Yves BARON. — Le cheval de boucherie. *Thèse pour le doctorat vétérinaire* (*Morlaix* 1932).
- L. MONNIER et E. HUON. — Guide pratique de l'Inspection des viandes (*Paris-Limoges*).
- MOROT. — Les viandes impropres à l'alimentation humaine.
- RENNES. — Inspection des viandes (*Paris* 1921).
- PIETTRI. — Inspection des viandes et des aliments d'origine carnée.
- Bulletin du Syndicat Central des Vétérinaires, Inspecteurs de boucherie.
- Revue Pratique des Abattoirs.
- Recueil de Médecine vétérinaire.
- Hygiène de la viande et du lait.
- E. LETRILLARD. — Journal de l'industrie chevaline.
-

